Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 18 czerwca 1927 roku. № 25.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Rola piwa w podróżach kap. Cook'a.

W artykule p. prof. Raux zatytułowanym „Wartość odżywcza piwa" spotykamy wzmiankę, że w spisie zaprowiantowania, w jakie zaopatrzył się sławny podróżnik XVIII wieku, figuruje również brzeczka piwna, jako środek zapobiegawczy szkorbutowi. Ciekawe będzie, jak się na wartość brzeczki i piwa zapatrywał sam kap. Cook i do jakich wniosków doszedł podczas swych długich i nadzwyczaj naówczas uciążliwych podróży. Niepodobieństwem byłoby przytaczać tu wszystkie cytaty kap. Cook'a, kap. Furneaux i Forstera, rozsiane w niezwykle obszernych opisach podróży. Ograniczymy się jedynie do zacytowania tych ustępów, które mają dla oceny terapeutycznego działania piwa i brzeczki istotne znaczenie.

Jak wiemy, szkorbut czyli gnilec, jest chorobą, która przy dawnych długotrwałych podróżach niezwykle dokuczała i niejednokrotnie dziesiątkowała załogi żaglowców, twierdz oblężonych lub oddziałów wojskowych. Przyczyną szkorbutu jest złe odżywianie, a jak dziś stwierdzono brak w ubogiem i nieurozmaiconem pożywieniu pewnych witamin, zwanych antiszkorbutowemi.

Uczestnik wyprawy Cook'a, który nie uchronił się przed tem cierpieniem, pod datą 28 lutego 1774 roku tak opisuje swe dolegliwości:

„Blade, gnijące dziąsła, opuchlizna nóg w połączeniu z gwałtownemi bólami nadzwyczaj mnie osłabiły w kilka zaledwie dni".

Jak widzimy już w ośmnastym wieku, a więc niemal 200-cie lat przed epokowem odkryciem witamin przez naszego rodaka prof. d-ra Kazimierza Funka, drogą doświadczenia stwierdzono, że niektóre potrawy, a w ich rzędzie brzeczka i piwo (ściślej zaś biorąc drożdże), są zapobiegawczym środkiem przeciw szkorbutowi.

Notatki, dotyczące działania brzeczki i piwa jako środka zwalczającego to cierpienie, czerpiemy z dzieła „Podróż w półkuli południowej i naokoło świata, dokonana na królewskim okręcie „Aventure" i „Resolution" w latach 1772, 1773, 1774 i 1775. Napisana przez J. Cook'a, komendanta „Resolution" wraz ze sprawozdaniem kap. Forneaux i pp. Forster". Wydana w 1778 roku. Jest to druga jego podróż jaką przedsięwziął.

W przedmowie wśród spisu zaprowiantowania, między innemi normalnie używanemi pokarmami, napotykamy cały szereg pożywek, odznaczających się znaczną zawartością witamin.

„Przyznano nam wreszcie szereg artykułów nadzwyczajnych, takich jak szrut słodowy, kapustę krajaną, kapustę soloną, tabletki buljonu, musztardę, marmeladę z marchwi, wyciąg brzeczki piwnej stężony; niektóre z tych artykułów jako bardzo przeciwgnilcowe; i zobowiązano nas wyprobować inne, drogą doświadczenia, a przedewszystkiem zgęszczony wyciąg brzeczki piwnej i marmeladę z marchwi".

„Ze szrutu słodowego sporządza się brzeczkę słodką i daje się chorym na gnilec, zaś zagrożonym od 5 do 6-ciu porcji dziennie, podług przepisu lekarza".

Specjalny ustęp poświęca autor zapatrywaniom p. Pelham'a ówczesnego sekretarza komisarjatu zaprowiantowania.

„Brzeczkę piwną stężoną zawdzięczamy p. Pelham sekretarzowi komisarjatu zaprowiantowania. Przekonany od kilku lat, że jeżeli stężyć, przez odparowanie, wyciąg ze szrutu słodowego, lub brzeczkę piwną, to zgęszczony wyciąg prawdopodobnie przechowa się na morzu, i że wtedy będzie można, w każdej chwili otrzymać piwo, dodając doń wody; zrobił on kilka doświadczeń, które mu się bardzo dobrze udały i komisarjat rozkazał przygotować 31 beczek tego wyciągu, które nam dano do wypróbowania i 19 z nich umieszczono na „Resolution" a resztę na „Aventure". Zdam sprawozdanie w mojem opowiadaniu z wyniku doświadczeń według kolejności w jakiej były dokonywane".

Ekspedycja wyrusza w podróż 9 kwietnia 1772 roku. Już 4 sierpnia zaczynają się kłopoty, gdyż brzeczka słodka jak i przefermentowana zaczyna fermentować. Kap. Cook najwyraźniej zaczyna wątpić czy uda mu się powstrzymać działanie drożdży i uchronić zapas od przedwczesnego przetworzenia.

„Zrobiłem trzy „miary" piwa ze zgęszczonego wyciągu ze szrutu słodowego: użyłem 10 miar wody na jedną miarę wyciągu. Piętnaście z dziewiętnastu półbeczek zgęszczonego wyciągu, które mieliśmy na pokładzie, były wyciągnięte z brzeczki piwnej chmielonej, zanim zostały zgęszczone: cztery inne pochodziły z piwa sporządonego z chmielu i odfermentowanego przed zgęszczeniem. Ażeby posługiwać się tym ostatnim wyciągiem, przygotowanie polega na zmieszaniu go z wodą zimną w stosunku jednego do ośmiu, jednego do dwunastu, lub w każdej dowolnej proporcji; następnie zatyka się naczynie i w kilka dni piwo jest mocne i zdatne do picia; ale po zmięszaniu z wodą, w ten sam sposób, drugiego rodzaju wyciągu, myślano, że należy go przefermentować drożdżami, jak przy warzeniu piwa; doświadczenie jednak nas nauczyło, że taka ostrożność nie jest zawsze koniecz-

ną, gdyż podczas upału i pośród kołysania okrętu obydwa rodzaje wyciągu zaczęły silnie fermentować, i wszystkiemi naszemi wysiłkami nie udało nam się fermentacji zatrzymać. Gdyby się udało zapobiec fermentacji tego wyciągu, byłby napewno bardzo pożytecznym na morzu".

Tegoż dnia w dzienniczku Forstera czytamy:

„P. Cook kazał przynieść na pokład wyciąg piwny; świeże powietrze jednak wzmogło fermentację i dużo beczek popękało z tak silną eksplozją jak z fuzji. Rodzaj pary podobnej do dymu poprzedzał każdy wybuch; mój ojciec radził odymić siarką jedną z beczek, co na kilka dni wstrzymało fermentację. Inne beczki, które znajdowały się pod pokładem, nie pękały; możliwe, że mieszanina destylowanego podwójnego spirytusu przeszkodziłaby fermentacji tego wyciągu".

Już w grudniu stwierdzono na pokładzie „Resolution" pierwszy przypadek szkorbutu i pierwszy raz zastosowano brzeczkę słodową.

„Symptomy gnilca zaczynają się zjawiać i pierwszy raz lekarze dają chorym brzeczkę świeżą ze szrutu słodowego, jaką w tym celu mamy na pokładzie. Jeden z naszych ludzi wyjątkowo silnie jest zaatakowany przez szkorbut; jakiś czas brał wyciąg z cytryn i pomarańczy, nie czuł się jednak lepiej".

Po dość długiej podróży w okolicach arktycznych wyprawa dobija do Nowej Zelandji i w notatkach pod datą 26 marca 1773 roku kap. Cook wypowiada następującą refleksję:

„Po tej długiej podróży czytelnik przypuszcza zapewne, że liczni członkowie załogi byli chorzy na szkorbut; myli się jednak. Mówiłem już o słodkiej brzeczce piwnej, dawanej tym którzy byli zaatakowani: ten środek był tak zbawienny, że mieliśmy na pokładzie tylko jednego szkorbutyka, a ten miał bardzo zły organizm i komplikacje innych chorób".

(Ciąg dalszy nastąpi).

Napój słodowy.

Coraz bardziej zaczyna się rozpowszechniać produkcja tak zwanego napoju słodowego, szczególnie w sezonie letnim. Według powszechnej recepty, napój taki przyrządzany jest ze słodu, wody i drożdży i, jako nieodpowiadający urzędowemu określeniu piwa, gdyż nie zawiera chmielu, zwolniony jest od opłat akcyzowych. Zakłady, w których jest wyrabiany, nie podlegają kontroli skarbowej, a wytwórcy mają zupełną swobodę produkcji. Gdyby więc do wyrobu zechcieli stosować również chmiel nicby im nie stało na przeszkodzie. Z tym stanem rzeczy trudno jest nam się pogodzić, tembardziej, że obecnie np. w Warszawie są już dwie takie wytwórnie.

Napój słodowy rozlewa się w butelki piwne, a etykiety i napisy na nich na pierwszy rzut oka niczem nie zdradzają podstępu. W dodatku nazwy tych napojów są żywcem zapożyczone z piwowarstwa i brzmią np. „marcowy", „słodowy", „owsiany", „jasny", „ciemny".

Nazwy te stoją w sprzeczności z art. 13 ustawy o opodatkowaniu piwa, który głosi: „Nazwy piwo, samej lub w związku z innemi wyrazami, jakoteż oznaczeń czy to słownych czy obrazowych, wywołujących wrażenie, że chodzi o piwo, wolno używać w obiegu handlowym tylko do oznaczenia tych napojów, które przeszły fermentację i które odpowiadają przepisom artykułu 12".

A dalej:

Art. 12. „Do wyrobu piwa z pomocą dolnej fermentacji wolno używać tylko jęczmiennego słodu, chmielu, drożdży i wody".

Czy w danym wypadku nazwa „Marcowy" nie jest słownem oznaczeniem wywołującem wrażenie, że chodzi o piwo, lub czy „używanie butelek piwnych nie jest „obrazowem oznaczeniem" wywołującem to samo wrażenie?

Napój słodowy rozwozi się i sprzedaje również w beczkach na użytek restauracji i piwiarni, gdzie nastawiony na kran, z powodzeniem służy do zabarwiania i „dosładzania" piwa jasnego. Nie potrzebujemy nadmieniać, że w tym wypadku spożywca nie ma możności sprawdzenia czy pije piwo ciemne czy też zabarwione „napojem słodowym" piwo jasne, a więc zafałszowane.

Powstaje zapytanie, czy jednak napój ten, nie zawiera również chmielu i w tym kierunku należałoby poczynić próby. Jak nam wiadomo zupełna swoboda produkcji może w tym wypadku prowadzić do tego, że pod postacią napoju słodowego, może być sprze-

dawane faktycznie piwo, to jest napój odpowiadający określeniu art. 12 ustawy akcyzowej i wysoko na rzecz Skarbu i ciał komunalnych opodatkowany.

Szkody, wynikające stąd dla rozwoju przemysłu piwowarskiego są wielorakie. W pierwszym rzędzie napój taki, jako nieobciążony akcyzą i posiadający zupełną wolność w wyborze surowców niskością ceny, zachęca niesumiennych pośredników do jego rozpowszechniania, kosztem pojemności rynku piwnego i z wyraźną krzywdą dla spożywcy.

Powtóre, podawany klijenteli jako piwo, zniechęca spożywców do piwa i dyskredytuje je jako napój smaczny i hygieniczny.

Nie potrzebujemy chyba udawadniać, że dzieje się to wszystko nietylko z krzywdą dla browarów ale również krzywdzi i Skarb przez uszczuplanie wpływów akcyzowych od piwa.

Rozwijająca się na rodzimych produktach wytwórczość win krajowych coraz po nowe sięga surowce i na swe potrzeby zużytkowuje dziś nietylko owoce ale również żyto, jęczmień i słód („Przemysł Piwowarski Nr. 1, 2, 3 z 1927 roku"). Wino krajowe może być zatem wyrabiane np. z żyta, wody i drożdży i takie wino podlega wysokim opłatom akcyzowym. Czem się więc różni pod względem surowców i fermentacji napój słodowy, o którym mowa.

Z punktu widzenia ustawowego żadnej różnicy niema.

W spożyciu jednak różnica jest i wartość napoju słodowego odbiega od wartości wina krajowego, co jednak przewidział prawodawca i dla kategorji napojów podobnych do wina ustalił mniejszą stawkę akcyzową licząc się z mniejszym na nie popytem.

Czy napój słodowy jest napojem podobnym do wina? Kategorycznie, z punktu widzenia technicznego, twierdzimy, że tak, gdyż te same surowce poddaje się działaniu drożdży, przyczem wytwarza się mniejsza lub większa ilość alkoholu. Wszelki zaś inny sprawdzian jak smak, zapach i t. p. będzie nosił charakter subjektywny lub przypadkowy. Zawartość kwasu węglowego wyłączałaby napój słodowy z kategorji napojów do wina podobnych, gdyby nie istniały wina musujące.

Wychodząc z tego założenia napoje słodowe powinny być opodatkowane narówni z napojami podobnemi do wina, a produkcja winna podlegać ścisłej kontroli władz skarbowych.

ZAŁOŻENIE TOWARZYSTWA

Powszechna Wystawa Krajowa w r. 1929.

Dnia 1 maja r. b. w Poznaniu zwołane zostało zebranie przedstawicieli władz państwowych, komunalnych i zrzeszeń gospodarczych i kulturalnych całej Polski w celu założenia towarzystwa zapisanego p. n. „Powszechna Wystawa Krajowa w roku 1929". Na zebranie przybyli pp. Ministrowie: Przemysłu i Handlu, Kwiatkowski, oraz Spraw Zagranicznych, Zaleski.

Po wyborze p. prezydenta Ratajskiego na przewodniczącego zebrania i powołaniu do pióra p. radcy Robińskiego podpisali statut towarzystwa, jako założyciele, następujący obecni. Wojewoda poznański Adolf Bniński, prezydent Ratajski, wojewoda dr. Wachowiak, poseł Andrzej Wierzbicki z Warszawy, prezes Ziemstwa Kredytowego Józef Żychliński z Poznania, prezes Związku Polskich Organizacyj Rolniczych Fudakowski z Warszawy, prezes Tadeusz Epstein z Krakowa, gen. dyr. b. min. Kiedroń z Siemianowic Śląskich, prezes Wlkp. Izby Rolniczej Wiktor Szulczewski z Poznania, prezes Rady Miejskiej Witold Hedinger z Poznania, prezes Izby Przemysłowo-Handlowej w Bydgoszczy B. Kasprowicz, radca St. Robiński z Poznania, dyr. Aleksander Ciszewski z Michałkowic na Górnym Śląsku, dyr. kopalni Piotr Markiewicz z Sosnowca.

Tem samem założone zostało Towarzystwo Powszechna Wystawa Krajowa w roku 1929.

Bezpośrednio po zebraniu konstytucyjnem odbyło się posiedzenie Rady. Na prezesa Rady wybrany został prezydent Ratajski, na sekretarza p. K. Otmianowski z Poznania. Następnie koopotowano do Rady pp. dyr. Piotra Markiewicza z Sosnowca, prezesa Stefana Laurysiewicza z Warszawy, dyr. Alfreda Faltera z Katowic. Do Zarządu wybrani zostali pp. wojewoda dr. Wachowiak, radca St. Robiński, poseł Leon Pluciński, prezes Samulski i syndyk Izby Przem. Handl. dr. Waschko, wszyscy z Poznania.

IMPORTERZY I EKSPORTERZY JĘCZMIENIA.

Zużycie jęczmienia w piwowarstwie naogół waha się w pewnych granicach zależnie od większego lub mniejszego spożycia piwa. Nie bez wpływu również jest tu urodzaj innych zbóż, paszy, okopowizny i t. d., co w ogólnej harmonji gospodarczej odgrywa ważną rolę. W ogólnych jednak zarysach na podstawie obliczeń z lat ostatnich możemy ustalić pewne średnie daty dotyczące przywozu lub wywozu jęczmienia.

Do krajów importujących zaliczyć należy:

Anglję z przywozem	900.000	tonn
Niemcy	350.000	„
Belgję	240.000	„
Holandję	160.000	„
Francję	50.000	„
Austrję	50.000	„

Zapotrzebowanie krajów importujących wynosi przeciętnie 1.750.000 tonn rocznie.

Nadprodukcję jęczmienia w ilościach przeciętnych mają:

Rumunja	600.000	tonn
St. Zjednoczone	400.000	„
Kanada	300.000	„
Rosja	200.000	„
Czechosłowacja	100.000	„
Polska	100.000	„

Nadprodukcja wynosi zatem 1.700.000 i jak widzimy z porównania import i eksport jęczmienia w cyfrach zaokrąglonych wskazuje na niewielkie różnice pomiędzy zdolnością eksportową i importową.

Z powyższych obliczeń widzimy dość znaczną zależność europejskiego rynku od rynków amerykańskich, które Europie dostarczają przeszło 40% ogólnego eksportu. Widzimy też, że najbardziej uzależnioną jest Anglja, która przywozi z obcych krajów niemal połowę ogólnego importu.

Polska, wywożąc przeciętnie 100.000 tonn, zajmuje jedno z ostatnich miejsc biorąc zaledwie sześcioprocentowy udział w eksporcie jęczmienia.

DANJA 1926.

W Danji wyprodukowano piwa w roku 1926 — 1.522.395 Htl., a w roku poprzednim 1.622.789 Htl.; spadek produkcji wyraża się sumą 100.394 Htl.

Spożyto w roku 1926 piwa 1.432.220 Htl. co w porównaniu z 1925 r. 1.511.739 Htl. stanowi o spadku spożycia o 79.519 Htl.

Ilościowo spożycie przypada na różne piwa jak następuje:

	1926	1925
Piwo klasy II (mniej niż 2 1/4% alk.)	82.847	205.626
„ „ I (więcej „ „ „) brzeczki do 10 3/4%	1.331.117	1.372.543
„ Luksusowe A. brzeczka do 13%	9.222	33.267
„ „ B. wyżej 13% . .	9.034	11.353
	1.432.220	1.622.789

Jak widzimy najbardziej odczuły spadek spożycia rynki piwa słabego, t. j. zawierającego mniej aniżeli 2 1/4% alkoholu i gatunku A. z brzeczki od 10 3/4% do 13. Najmniej stosunkowo spadło spożycie piwa z brzeczki 10 3/4%.

Czynnych było 225 browarów, z których 185 warzyło wyłącznie piwo tak zwane bezalkoholowe.

Produkcja tego piwa, w której brały udział również browary wyrabiające piwo normalne, wynosiła 735.125 Htl. (w 1925 roku 791.624 Htl.).

Wywieziono zagranicę 28.210 Htl. czyli o 3.212 mniej aniżeli w 1925 roku. Surowce zużyte dzielą się na słód — 203.137 q.; kukurydza — 20.876 q.; ryż — 3.675 q.; cukier — 308 q.; chmiel — 5.603 ctn. poj.

TURCJA 1926.

W całej Turcji dzisiejszej piwowarstwo reprezentowane jest przez dwa zaledwie browary, należące do jednego towarzystwa akcyjnego. Większy z nich znajduje się w Konstantynopolu, drugi zaś znacznie mniejszy—w Smyrnie. Kapitał akcyjny znajduje się w rękach niemieckich i nieznaczna tylko część akcji jest w posiadaniu tureckiem. Browar smyrneński powstał później od konstantynopolitańskiego, dzięki czemu ma nowocześniejsze urządzenia.

Produkcja roczna w 1926 roku wynosiła 200.000 Htl, z czego na browar w Konstantynopolu przypada 150.000 Htl i 50.000 Htl. na browar w Smyrnie.

Jęczmień, hodowany w Turcji, dość dobrze nadaje się do wyrobu piwa i obydwa browary same wyprawiają słód w słodowniach Galland'a (12 bębnów). Zawartość ekstraktu jednak jest dosyć mała, gdyż waha się w granicach od 68 do 72%.

Chmiel niemal całkowicie jest sprowadzany z Niemiec, aczkolwiek inne kraje, a między innemi i Polska, składały korzystniejsze oferty.

Ze względów klimatycznych oczywiście w produkcji piwa jest stosowane jedynie sztuczne oziębianie.

Piwa tureckie zawdzięczają zbyt tylko temu, że są mocne i są wyrabiane w trzech gatunkach 14°, 17° i 26°. Piwa 26 stopniowe nie noszą charakteru porteru a prędzej przypominają ciężkie piwa monachijskiego typu.

Browary posługują się wyłącznie fermentacją dolną, a piwa górnej fermentacji są nieznane. W wyjątkowych tylko wypadkach, niezmiernie rzadkich, wypuszczane bywa na rynek piwo młodsze aniżeli trzymiesięczne.

Ze względu na trudne i powolne transporty, jak również temperaturę i trudności ochładzania transportów, powstaje nieodzowna konieczność butelkowania i pasteuryzowania piwa. Tylko w Konstantynopolu i Smyrnie, to jest tam, gdzie znajdują się browary, istnieje możność sprzedaży piwa beczkowego i to tylko na pokrycie nieznacznej części miejscowego spożycia.

Produkcja miejscowa jest znakomicie chroniona przez cła bardzo wygórowane, gdyż wynoszące 20 piastrów od kilograma. Wywóz również nie istnieje. Opłaty akcyzowe na rzecz skarbu wynoszą 14 piastrów od 1 oka (5/4 kg.).

Za skrzynię mieszczącą 10 butelek po 0,6 lt. loco browar osiąga się cenę 2,60 f. tur., a w detalu w Konstantynopolu i Smyrnie butelka kosztuje 35 piastrów.

W Angorze cena piwa jest już o 30% wyższa, a są miejscowości, gdzie cena butelki podobno dochodzi nawet do 2 funtów tur. Niezwykła rozpiętość cen piwa tłomaczy się bardzo wysokiemi koszťami transportu i wielkiemi odległościami browarów od wschodnich krańców państwa.

Funt turecki dzieli się na 100 piastrów. Złoty odpowiada 19,5 piastrom.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

W celu opracowania planu wystąpienia przemysłu piwowarskiego na Krajowej Wystawie w 1929 r. zwołany będzie przez C. Z. P. P. i S. w R. P. specjalny Zjazd w Poznaniu tych browrów, które zamierzają wziąć udział w wystawie: O terminie zjazdu w swoim czasie nie omieszkamy zainteresowanych powiadomić.

———

C. Z. P. P. i S. w R. P. złożył podanie w Ministerstwie Skarbu z prośbą o wydanie zarządzenia do Izb Skarbowych, ażeby przy udzielaniu odmownych odpowiedzi petentom podawane były motywy odmowy. W szeregu odpowiedzi odmownych jednej z Izb Skarbowych na udzielanie zezwolenia na handel hurtowy piwem lakoniczne orzeczenie „nie" stawia petentów wprost w położeniu bez wyjścia, gdyż nie jest im wiadomo, jakich formalności nie dopełnili.

———

Związek Właścicieli Browarów w Polsce przypomina WWPP. członkom treść uchwały Ogólnego Zebrania o obowiązku całkowitego uiszczenia składek za rok 1926 do dnia 1 lipca 1927 roku.

———

Składka roczna jaką opłaca C. Z. P. P. i S. do Centralnego Związku Polskiego Przemysłu Górnictwa, Handlu i Finansów została podwyższona za okres bieżący z 6.000 na 9.000 zł. rocznie.

———

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	10/VI.	47 — 48 zł.
	11/VI.	48 zł.
	14/VI	48 — 49 zł.
Lublin.	10/VI.	47 — 48 zł.
	11/VI.	47 — 48 zł.
	13/VI.	48 zł.
	14/VI.	48 zł.
Łódź.	14/VI.	49 — 50 zł.
Wilno.	11/VI.	50 — 53 zł.
Berlin.	9/VI.	239 — 273 Mk. n.
	10/VI.	241 — 275 „ „
	11/VI.	241 — 275 „ „
	13/VI.	241 — 274 „ „
	14/VI.	241 — 275 „ „
Hamburg.	9/VI.	12.25 hfl. La Plata
	9/VI.	12.65 hfl. Malt. Barl.
	9/VI.	12.70 hfl. La Plata
	9/VI.	12.90 hfl. Dun. Ros.
	9/VI.	12.75 hfl. Malt. Barl.
	9/VI.	12.90 hfl. Dun. Ros.
	9/VI.	12.70 hfl. La Plata.
	9/VI.	12.75 hfl. Malt. Barl.
Chicago.	8/VI.	Malting 85 — 97 cts. za bushel.
	9/VI.	Malting 87 — 97 cts. za bushel.
	10/VI.	Malting 87 — 97 cts. za bushel.
	12/VI.	Malting 85 — 97 cts. za bushel.
	13/VI.	Malting 85 — 97 cts. za bushel.
Nowy Jork.	8/VI.	Malting 102 cts. za bushel
	9/VI.	Malting 102 cts. za bushel
	10/VI.	Malting 102 cts. za bushel
	12/VI.	Malting 102 cts. za bushel
	13/VI.	Malting 102 cts. za bushel

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; $^1/_2$ str. Zł. 80.—; $^1/_4$ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.